vinetur

6 tipos de vinos diferentes que deberías conocer

La riqueza vinícola hace que nos encontremos con otros tipos de vinos tradicionales, menos habituales pero de gran calidad

lunes 18 de febrero de 2019



En el mundo vinícola nos encontramos una enorme variedad de vinos, no solo por las uvas con las que están hechos, sino también por los propios procesos de elaboración.

Partiendo de estas grandes diferencias los vinos se clasifican habitualmente en vinos tranquilos, vinos espumosos y los generosos (finos, amontillados, olorosos,...).

Sin embargo, muchas veces nos encontramos otros tipos de vinos de mayor difucultad a la hora de clasificarlos, o simplemente que no se pueden clasificar en un grupo concreto, pero de gran calidad y realmente interesantes precisamente por estas diferencias.



Así la la riqueza vinícola hace que nos encontremos con otros tipos de vinos tradicionales que mencionamos a continuación:

1. OPORTO

Son vinos dulces generosos portugueses, elaborados principalmente con la uva tinta Touriga nacional. Destacan fundamentalmente dos categorías: los que maduran en botella (tipo Ruby) y los que maduran en barricas (tipo Tawny). Tienen alta graduación al adicionar alcohol para parar la fermentación.

2. MOSCATEL

Vinos elaborados a partir de uvas de la variedad Moscatel pasificadas. Se les adiciona alcohol y se realiza una crianza en botas de roble. Por su tipo de elaboración podrían incluirse dentro del tipo de vinos generosos.

3. VINOS TOSTADOS

Típicos del noroeste español. Son vinos elaborados de manera similar a la pasificación, ya que el objetivo es eliminar el agua de las uvas, pero en lugar de hacerlo al sol, se realiza al resguardo, en lugares cálidos y secos.

4. FONDILLON

Típicos del Levante; se elaboran a partir de uvas de la variedad Monastrell. Las uvas se dejan sobremadurar antes de fermentar y: a continuación, se someten a un proceso de crianza que puede durar hasta diez años.

5. MISTELA

En realidad no son vinos, ya que se elaboran mezclando mostos sin fermentar con alcohol. A algunas mistelas se les llama moscateles por su alta concentración de azúcares.

6. VINOS DE HIELO

Famosos en Centroeuropa, se denominan Eiswein (en alemán). Las uvas se recolectan en pleno invierno, cuando los racimos están congelados; posteriormente se fermentan y maduran en barricas.